SELECCIÓN LA AGUILERA

*Vino de Pueblo*

BODEGAS DOMINIO DE CAIR

**VARIEDAD**

95% TEMPRANILLO

5% MERLOT

**VIÑEDO**

Viñedos de Tempranillo de más de 45 años localizados en el municipio de La Aguilera, con una altitud de más de 820 metros. Laderas y terrazas con varias orientaciones rodeadas por monte bajo, pinos y encinas.

Suelos franco arcillo-arenosos y franco arcillosos.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2019**

La añada 2019 se caracterizó por una primavera suave que adelantó la brotación. El verano fue muy seco, a excepción de algunas tormentas en agosto que sirvieron para aliviar el estrés hídrico del viñedo ayudando a la conclusión del ciclo vegetativo. En septiembre siguieron las temperaturas con valores más altos de lo habitual y escasez de lluvia permitiendo encontrar el momento óptimo de maduración.

**Fecha de vendimia**: 30/09/2019

**ELABORACIÓN**

Vendimia manual en cajas de 11 Kg. Maceración pre-fermentativa en cámara frigorífica (5ºC) para potenciar la expresión de la fruta en el vino. Paso por doble mesa de selección. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Posterior crianza durante 14 meses en barricas de roble francés y americano de segundo uso.

**NOTAS DE CATA**

Rojo picota, de capa alta, manteniendo tonos violáceos en el ribete. En nariz se muestra complejo destacando la fruta negra, las notas florales, balsámicas y de monte bajo. Evoca con fuerza la tipicidad de la zona a través de sus notas florales y de una acidez vibrante, fruto de la altitud a la que están situadas estas viñas antiguas entre los montes de la meseta castellana. Resulta un vino genuino y complejo.

Vino gastronómico.

Temperatura de servicio 14ºC a 16ºC

Graduación alcohólica